

Gebratenes Thunfischtatar auf Thai-Spargel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, Trendig, edel, einfach und schnell gemacht, hm.....

Zutaten

- Für das Thunfischtatar:
- 400 g Thunfisch in Sushi - Qualität
- 2 El gutes Olivenöl
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Tl Kapern, grob gehackt
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 400 g Thai - Spargel
- Für die Basilikum - Orangen - Hollandaise:
- 3 Eigelbe
- 150 g geklärte, leicht nussige Butter
- Saft einer ½ Orange
- Etwas Orangenabrieb
- 3 - 4 Basilikumblätter, fein geschnitten

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Thai Spargel:

Schritt3

Hat ja den Vorzug, nicht geschält werden zu müssen. Trotzdem empfehle ich die Enden auf gleiche

Länge abzuschneiden, da auch sie holzig sein können.

Schritt4

Kurz für 2 min. in wenig kochendem Salzwasser blanchieren. 2 - 3 El Spargelwasser für die Basilikum-Orangen-Hollandaise zurück lassen, den Rest zum warm legen verwahren.

Schritt5

Die Basilikum-Orangen-Hollandaise:

Schritt6

Zunächst die Butter erhitzen, eine leicht gebräunte, nussige Farbe nehmen lassen. Zurückziehen, etwas erkalten und absetzen lassen.

Schritt7

Die Eigelbe mit 3 El Spargelwasser und dem Orangensaft und Abrieb auf einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Schritt8

Nicht zu heiß werden lassen, hin und wieder vom Wasserdampf nehmen, damit sich nichts verfestigt.

Schritt9

Etwas Zeit nehmen, die Eigelbe gut „ausgaren“ lassen, damit sie ihrer Bindefähigkeit entwickeln.

Schritt10

Nunmehr die lauwarme Butter zunächst tropfenweise, dann in einem stärkeren Strahl unterrühren.

Schritt11

Die Soße darf nicht „glänzen“, dann ev. noch 1 El Spargelwasser dazu geben. Salzen pfeffern und den Basilikum unterheben..

Schritt12

Das Thunfischtatar:

Schritt13

Den Tunfisch mit einem recht scharfen Messer in möglichst kleine Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl mischen, zuletzt den Zitronensaft hinzufügen.

Schritt14

Die nicht zu fein gehackten Kapern und Schalotten unter dem Tatar heben. Noch einmal nachschmecken und fest in einen Portionsring mit 7 cm Durchmesser drücken.

Schritt15

Kurz vor dem Servieren einer Stielpfanne das Olivenöl erhitzen und das Thunfischtatar ca. 1 min. von jeder Seite anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Zunächst den Thai - Spargel auf Küchenkrepp trocken laufen lassen und auf vorgewärmten Tellern platzieren, aufteilen.

Schritt18

Das gebratene Tatar und die Basilikum-Orangen-Hollandaise dazu anrichten.

Rezeptart: Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratenes-thunfischtatar-auf-thai-spargel/>